

(19)



Europäisches Patentamt  
European Patent Office  
Office européen des brevets



(11)

**EP 1 048 227 A1**

(12)

## EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(43) Veröffentlichungstag:  
**02.11.2000 Patentblatt 2000/44**

(51) Int Cl.<sup>7</sup>: **A23L 1/314**, A23L 1/317,  
A23L 1/318

(21) Anmeldenummer: **00810059.6**

(22) Anmeldetag: **24.01.2000**

(84) Benannte Vertragsstaaten:  
**AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU  
MC NL PT SE**  
Benannte Erstreckungsstaaten:  
**AL LT LV MK RO SI**

(30) Priorität: **29.04.1999 CH 78799**

(71) Anmelder: **European FoodTec GmbH  
4052 Basel (CH)**

(72) Erfinder: **Rimböck, Johann  
4055 Basel (CH)**

(74) Vertreter: **Zimmermann, Hans, Dr. et al  
A. Braun Braun Héritier Eschmann AG  
Holbeinstrasse 36-38  
4051 Basel (CH)**

(54) **Fleischprodukte mit omega-3-Fettsäure und Vitamin**

(57) Fleischprodukte, die zusätzliche, explizit zugegebene omega-3-Fettsäuren und lebensmittelrechtlich

zugelassene Vitamine aufweisen, sowie Nahrungsmittel, die diese Fleischprodukte enthalten, liefern einen Beitrag an eine ausgewogene Ernährung.

**EP 1 048 227 A1**

## Beschreibung

### GEBIET DER ERFINDUNG

5 [0001] Die vorliegende Erfindung betrifft Fleischprodukte, die ausgehend von Fleisch hergestellt sind.

### HINTERGRUND DER ERFINDUNG

10 [0002] Zu den Wohlstandskrankheiten im mitteleuropäischen Raum gehören Krankheiten, die mit einer zu fetten Ernährung einhergehen. Diese Krankheiten sind beispielsweise Krankheiten des Blutkreislaufs, wie die Verengung der Blutgefäße durch Fettablagerungen, Herzinfarkte, Schlaganfälle u.ä.

[0003] Es wurde bereits früh festgestellt, dass in manchen Völkern wie den Eskimos diese Krankheiten nahezu unbekannt sind, obwohl diese Völker sich ebenfalls relativ fettreich ernähren. Die Fette stammen jedoch von Fischen oder anderen Meerestieren ab, im Unterschied zu Mitteleuropa, wo die Fette in der Nahrung in erster Linie tierischer oder pflanzlicher Herkunft sind.

[0004] Es wurde gefunden, dass es die mehrfach ungesättigten Fettsäuren, darunter insbesondere die omega-3-Fettsäuren, in marinen Fetten sind, die das Auftreten der Kreislaufkrankheiten verhindern helfen. Der medizinische Wert der omega-3-Fettsäure wurde in den letzten 10 Jahren intensiv untersucht (siehe z.B. den Übersichtsartikel von SCHMID in Vitaminspur **1998**, 13, 58-64).

20 [0005] Als vorbeugende Massnahme wird beispielsweise empfohlen, Nahrungsmittel zu verzehren, die reich an diesen Fettsäuren sind, also Fische und aus Meerestieren gewonnene Extrakte wie Lebertran.

[0006] Im Zuge der Wertverbesserung von Nahrungsmittel allgemein (insbesondere hinsichtlich des Vitamingehalts) werden einzelne Lebensmittel (insbesondere Milchprodukte) mit Zusätzen versehen, die aus anderen Nahrungsmitteln stammen. Solche Lebensmittel sind unter dem Begriff "functional foods" bekannt. Im oben zitierten Uebersichtsartikel wird der Einsatz von omega-3-Fettsäure in Fruchtsäften und in "funktionalen" Getränken erwähnt.

### STAND DER TECHNIK

30 [0007] In der EP-A-0 659 347 wird eine stabile, emulgierte Zusammensetzung beschrieben, die DHA (all-cis-Docosa-4,7,10,13,16,19-hexaensäure), EPA (all-cis-Eicosa-5,8,11,14,17-pentaensäure) oder beide enthält und die zu verschiedenen Fleischprodukten zugegeben werden kann.

[0008] In der JP-A-06-292534 werden Fleischprodukte beschrieben, denen 0,01 bis 3,0 % DHA zugegeben wird.

[0009] In der JP-A-08-196237 werden verarbeitete Fleischprodukte beschrieben, denen u.a. ein DHA-haltiges Lipid, das beispielsweise vom Thunfisch stammen kann, sowie Pektin zugegeben wird.

35 [0010] Kilgore et al. (Journal of the American Dietetic Association **1977**, 71/2, 135-139) beschreiben die Veredelung von Hackfleisch durch Zugabe von Vitamin A und Vitamin C. Im Hinblick auf Fütterungsversuche an Ratten wurden aus diesem Hackfleisch Plätzchen gebraten, denen als Quelle ungesättigter Fettsäuren für die Ratten Mayonnaise zugegeben wurde.

40 [0011] Aufgabe der vorliegenden Erfindung ist es, ein Lebensmittel bereitzustellen, das auch für traditionell oder konservativ denkenden oder der "gesunden" Kost nicht zugeneigten Konsumenten akzeptabel ist und das für eine ausgewogene Ernährung von Bedeutung ist.

### ZUSAMMENFASSUNG DER ERFINDUNG

45 [0012] Die Aufgabe wird durch erfindungsgemässe Fleischprodukte gelöst, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind und die dadurch gekennzeichnet sind dass sie

a) einen Gesamtgehalt an einer omega-3-Fettsäure aufweisen, der höher ist als der von dem Fleisch selber stammende Gehalt an dieser omega-3-Fettsäure, und

50 b) eines oder mehrere zusätzliche lebensmittelrechtlich zugelassene Vitamine aufweisen.

### GENAUE BESCHREIBUNG DER ERFINDUNG

55 [0013] Als "Fleischprodukte" gelten im Rahmen der vorliegenden Anmeldung Lebensmittel, die unter Verwendung von mindestens 20 Massenprozenten Fleisch hergestellt sind und die neben allfälliger Kältebehandlung, allfälligem Zerkleinern (Zerlegen, Schnezeln, Hacken), allfälligem Verpacken und einer allfälligen Anwendung von Verarbeitungshilfsstoffen bei der Gewinnung mindestens einem von diesen verschiedenen Behandlungsschritt unterzogen wurden und die in ihrer Eigenart vom Fleischanteil bestimmt sind.

**[0014]** Diese Definition für Fleischerzeugnisse ist gemäss der Definition von Artikel 119 in Kombination mit Artikel 118 Absatz 2 der Schweizerischen Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995, Stand der Änderungen vom 26. Januar 1999. Ähnliche Definitionen existieren auch in Lebensmittelverordnungen anderer Staaten und der Europäischen Union.

**[0015]** Es versteht sich von selbst, dass die omega-3-Fettsäure(n) und die Vitamine nicht als "Verarbeitungshilfsstoffe" im Sinne der obigen Definition anzusehen sind.

**[0016]** Die für die erfindungsgemässen Fleischprodukte geeigneten Fleischarten stammen vorzugsweise ab von den zoologischen Familien der Bovidae (Hornträger, z.B. dem Rind), der Cervidae (Hirsche), der Suidae (Schweine); vom Hausgeflügel, also beispielsweise dem Huhn, dem Truthuhn, dem Perlhuhn, der Gans, der Ente, der Taube und der Zuchtwa-  
 10 Zuchtwa- chtel; vom Hauskaninchen; vom pflanzenfressenden Wild; von Fischen; Krebstieren; Weichtieren und den Stachelhäutern.

**[0017]** Die Obergrenze des messbaren Anteils an Fleisch in den erfindungsgemässen Fleischprodukten kann bei bis zu 99 Gewichtsprozenten liegen. Bei erfindungsgemässen Wurstwaren oder Aufschnitten o.ä., wo Zusätze einen erheblichen Massenanteil ausmachen, liegt der Anteil Fleisch typisch bei etwa 30 bis 60 Gewichtsprozenten.

**[0018]** Der Begriff "omega-3-Fettsäure" ist in der Ernährungsphysiologie bekannt, z.B. aus dem oben erwähnten Übersichtsartikel. Es handelt sich um Fettsäuren mit unverzweigtem Kohlenwasserstoffrest, die in 3-Stellung und in 9-Stellung (jeweils ausgehend vom Methylende des Kohlenwasserstoffrestes) je eine Doppelbindung aufweisen. Der Begriff "Fettsäure" soll im Rahmen der vorliegenden Anmeldung die freie Fettsäure oder einen essbaren Ester dieser Fettsäure mit einem nichttoxischen Alkohol, Glykol oder Polyol bedeuten. Beispiele für solche Alkohole, Glykole oder Polyole sind insbesondere Glycerin und Kohlehydrate wie z.B. Glucose.

**[0019]** Erfindungsgemäss bevorzugt sind Kettenlängen des Kohlenwasserstoffrestes der omega-3-Fettsäure von 11 bis 25 Kohlenstoffatomen, darunter insbesondere Kohlenwasserstoffreste mit einer ungeraden Anzahl Kohlenstoffatomen; bei diesen Angaben ist das Carboxy-Kohlenstoffatom der Fettsäure nicht mitgezählt.

**[0020]** Zusätzlich zu den beiden obigen Doppelbindungen können noch weitere Doppelbindungen im Kohlenwasserstoffrest vorhanden sein. Bevorzugt sind die beiden Doppelbindungen in 3- und 9-Stellung ausgehend vom Methylende in cis-Konfiguration und besonders bevorzugt sind alle vorhandenen Doppelbindungen in cis-Konfiguration.

**[0021]** Erfindungsgemäss besonders bevorzugte Beispiele für omega-3-Fettsäuren sind die all-cis-Octadeca-9,12,15-triensäure, die all-cis-Eicosa-5,8,11,14,17-pentaensäure (im Folgenden mit EPA abgekürzt) und die all-cis-Docosa-4,7,10,13,16,19-hexaensäure (im Folgenden mit DHA bezeichnet), wobei hier die Numerierung der Doppelbindungsp-  
 30 positionen in der in der Chemie üblichen Weise vom Carboxy-Kohlenstoff ausgeht.

**[0022]** In den erfindungsgemässen Fleischprodukten können auch mehrere omega-3-Fettsäuren gleichzeitig als Zusätze enthalten sein. Bevorzugt enthalten die erfindungsgemässen Fleischwaren die omega-3-Fettsäuren in Form eines natürlichen oder naturnahen Öls oder Fetts, das reich an solchen Fettsäuren ist. Beispiele für solche Öle und Fette sind in erster Linie marine Öle wie Fischöle und Lebertran. Diese Öle weisen oft den Nachteil des fischartigen Geruchs auf. Es sind jedoch teilweise auch solche Öle im Handel erhältlich, raffiniert sind und die diesen Geruch nicht oder fast nicht mehr aufweisen. Ein Beispiel hierfür ist das von der Firma Roche (Basel, Schweiz) vertriebene Öl "ROPUFA '30' n-3", mit einem Gehalt an DHA von etwa 17 Gewichtsprozenten und einem Gehalt an EPA von etwa 12 Gewichtsprozenten. Dieses Öl ist zusätzlich gegen Oxidation der omega-3-Fettsäure stabilisiert (siehe unten).

**[0023]** Da in rohem Fleisch normalerweise keine nennenswerten Anteile von omega-3-Fettsäuren vorkommen, stammt der in den erfindungsgemässen Fleischprodukten nachweisbare Gesamtgehalt ausschliesslich von der beim Herstellungsprozess zugegebenen Menge ab. Andernfalls kann durch Bestimmung der Art und Menge des verwendeten Fleisches und des darin enthaltenen typischen Gehalts an omega-3-Fettsäuren ein theoretischer Gehalt an diesen Säuren im Fleischprodukt berechnet werden (wahlweise unter Berücksichtigung der beim Herstellungsprozess zu erwartenden Verluste) und der zusätzliche Gehalt als Differenz gegenüber dem tatsächlich in dem Fleischprodukt gemessenen Gesamtgehalt bestimmt werden. Der vom Fleisch selber beigesteuerte Gehalt kann auch aus einem Fleischprodukt bestimmt werden, das bis auf die Zugabe der omega-3-Fettsäuren gleich wie ein erfindungsgemässes Fleischprodukt hergestellt wurde (d.h. aus einem Kontroll- oder Blindversuch).

**[0024]** Die erfindungsgemäss einsetzbare zusätzliche Menge an omega-3-Fettsäure (die den erhöhten Gehalt im Fleischprodukt bewirkt) ist nicht kritisch, da allfällige Überschüsse an diesen Fettsäuren durch den Körper ausgeschieden werden, ohne toxische Wirkungen zu erzeugen. Die zusätzliche Menge kann beispielsweise 0,1 bis etwa 5 Gewichtsprozent, bevorzugt etwa 0,1 bis etwa 2 Gewichtsprozent des fertigen Fleischproduktes betragen. Bevorzugt ist der Gesamtgehalt an omega-3-Fettsäure so bemessen, dass beim Verzehr einer Portion des Fleischproduktes (typisch etwa 100 g) gerade die empfohlene Tagesdosis von etwa 200 bis 400 mg (abhängig von Alter, Geschlecht und Körpergewicht) aufgenommen wird.

**[0025]** Da die Zugabe der omega-3-Fettsäure beim Herstellungsprozess des Fleischproduktes erfolgt, ist der erfindungsgemässe zusätzliche Gehalt an dieser Fettsäure im Fleischprodukt in erster Linie extrazellulär vorhanden.

**[0026]** Die omega-3-Fettsäuren sind empfindlich gegen Oxidation durch Luftsauerstoff. Vorzugsweise enthalten die erfindungsgemässen Fleischwaren daher zusätzlich noch ein lebensmittelrechtlich zugelassenes Antioxidans. Bei-

spiele für solche Antioxidantien sind die Tocopherole, Butylhydroxytoluol (BHT), und Derivate der Ascorbinsäure, insbesondere die Ester der Ascorbinsäure wie das Ascorbinsäurepalmitat. Diese Antioxidantien können alleine oder in Kombination eingesetzt werden. Die Menge des oder der Antioxidantien beträgt vorzugsweise etwa 0,1 bis etwa 2 Gewichtsprozent, besonders bevorzugt etwa 1 Gewichtsprozent, bezogen auf die omega-3-Fettsäure(n).

**[0027]** Im Sinne einer ausgewogenen Ernährungsbilanz werden den erfindungsgemässen Fleischprodukten neben den omega-3-Fettsäuren eines oder mehrere lebensmittelrechtlich zugelassene Vitamine zugegeben. Diese Vitamine werden vorteilhaft in Mengen zugegeben, dass das Fleischprodukt eine ausgewogene Ernährungsbilanz aufweist. Bei den Vitaminen handelt es sich um lebensmittelrechtlich zugelassene Vitamine wie etwa Vitamin E, Vitamin C, Vitamin B<sub>1</sub>, Vitamin B<sub>2</sub>, Vitamin B<sub>6</sub>, Vitamin B<sub>12</sub>, Folsäure, Niacin, Biotin und Pantothensäure. Typisch beträgt der Anteil an Vitaminen etwa 0,1 bis etwa 0,3 Gewichtsprozent.

**[0028]** Die zusätzlich vorhandene Menge an dem oder den Vitaminen kann in den erfindungsgemässen Mineralstoffen genau wie bei den omega-3-Fettsäuren anhand eines Vergleichsversuchs festgestellt werden, bei dem der Gesamtgehalt an diesen Mineralstoffen mit dem Gesamtgehalt in einem herkömmlichen Fleischprodukt (ohne explizite Zugabe an Vitaminen) verglichen wird, das aus denselben Fleischsorten und -mengen und mittels desselben Herstellungsverfahrens erhalten wurde.

**[0029]** Besonders bevorzugt können die erfindungsgemässen Fleischprodukte weitere Zusätze von Ballaststoffen oder Mineralstoffen enthalten. Bei den Ballaststoffen handelt es sich beispielsweise um Oligofruktose oder Inulin, die in Mengen von typisch etwa 0,1 bis etwa 5 Gewichtsprozenten, bevorzugt etwa 0,5 bis etwa 3 Gewichtsprozenten bezogen auf das Fleischprodukt vorhanden sein können. Die Mineralstoffe können beispielsweise Calcium, Magnesium, Eisen, Zink, Jod u.ä. sein. Vorzugsweise werden die Mineralstoffe in einer Menge zugegeben, dass der jeweilige Gesamtgehalt pro Portion (z.B. etwa 100 g) gerade einer Tagesdosis entspricht. Für eine Ration von 100 g wären das beispielsweise etwa 600 bis 1000 mg Calcium, 200 bis 400 mg Magnesium, 10 bis 20 mg Eisen, 10 bis 20 mg Zink und 0,1 bis 0,2 mg Jod.

**[0030]** Beispiele für erfindungsgemässe Kategorien von Fleischwaren sind Kochwurstwaren, Brühwurstwaren, Rohwurstwaren, Kochpökelfleischwaren und Fleischkonserven. Besondere Beispiele sind z.B. alle Arten von Würsten, Brät, Schinken, Eisbein, Pasteten, Brotaufstriche wie Leberwurst oder Mettwurst, Fleischkäse, Aufschnitt, Corned Beef, mariniertes oder gebeiztes Fleisch wie z.B. Pfeffer u.ä.

**[0031]** Die für ein erfindungsgemässes Fleischprodukt benötigten Zusätze können jeweils dieselben sein wie für ein analoges vorbekanntes Fleischprodukt. Beispiele für solche Zusätze sind Wasser, pflanzliche Fette (z.B. Sonnenblumenöl, Erdnussöl, Olivenöl), Aromastoffe, Mehl, Gewürze (z.B. Salz oder Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker) u.ä.

**[0032]** Die Herstellung der erfindungsgemässen Fleischwaren kann in Analogie zu den entsprechenden vorbekannten Fleischprodukten erfolgen, wobei jedoch zu einem beliebigen Zeitpunkt des Herstellungsprozesses die omega-3-Fettsäure und das oder die lebensmittelrechtlich zugelassenen Vitamine zugegeben werden. Als Literatur für vorbekannte Herstellungsverfahren können z.B. das "Handbuch der Fleischwarenherstellung" 8. Auflage von Eberhard Lienhop, Verlag Günter Hempel, Braunschweig, 1974, sowie im speziellen auch das Lehrbuch "Technologie der Brühwurst" des Institutes für Technologie der deutschen Bundesanstalt für Fleischforschung von 1984 angegeben werden.

**[0033]** Da, wie oben angetönt, die omega-3-Fettsäuren empfindlich gegen Sauerstoff sind, geschieht die Zugabe vorteilhaft in einer Weise, dass die omega-3-Fettsäure(n) im fertigen Fleischprodukt möglichst nicht in Kontakt mit der Luft kommen.

**[0034]** Bei Fleischprodukten, die unter anderem eine intensive Zerkleinerung unter Beimischung von anderen, für das jeweilige Fleischprodukt erforderlichen Zusätzen erfahren, kann die Zugabe der omega-3-Fettsäure und des oder der Vitamine vorteilhaft gleichzeitig mit der Zugabe der übrigen Zusätze erfolgen, wobei die omega-3-Fettsäure und das oder die Vitamine in die Mischung eingearbeitet wird. Bei Würsten wird der Schutz der omega-3-Fettsäure vor der Luft durch das Einfüllen in eine Wursthülle weiter verbessert. Vorzugsweise geschehen die Arbeitsschritte ab der Zugabe der omega-3-Fettsäuren unter mindestens teilweisem Vakuum oder Schutzgas wie Stickstoff.

**[0035]** Im Folgenden wird die Herstellung von erfindungsgemässen Fleischprodukten beschrieben, die von einer intensiv zerkleinerten Fleischmasse, d.h. einem Brät, ausgehen. Insbesondere sind das z.B. Würste, Fleischkäse oder Fleischkonserven. Dieser allgemeine Verfahrensbeschrieb kann für alle erfindungsgemässen Brühwürste (Bratwurst, Cervelat, Wienerli, Frankfurterli, Würstchen, Lyoner, Fleischkäse, Charcuterie, Konserven usw.) gelten. Die genauen Verfahrensparameter der einzelnen Schritte (Brätherstellung, Füllen, Kochen, Räuchern) sind in der Regel analog zum jeweils vorbekannten Fleischprodukt, können aber unter Umständen von der Art der verwendeten Maschinen- und Anlagentypen abhängen. Die Optimierung der Verfahrensparameter stellen aber für den Fachmann kein grundsätzliches Problem dar.

Herstellung des Bräts:

**[0036]** Das Fleisch (in der Regel Magerfleisch, z.B. Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch) wird vorgeschneffelt und in einer geeigneten Maschine (z.B. einem Schneidmischer) vorgelegt. Dann werden unter Mischen die Vitamine

und Zusatzstoffe wie Salz, Gewürze, technologische Hilfsstoffe (Phosphat, Ascorbinsäure) und erfindungsgemäss bevorzugt Vitamine zugegeben. Die Mischung wird unter Eiszugabe bei wenigen Grad über Null auf "Bindung" gekut-  
tert. Dann werden vorgeschneffelte Fettkomponenten (Wurstspeck, Kinnbacken, Pflanzenöl, usw.) und die omega-  
3-Fettsäuren und das oder die Vitamine zugegeben und unter Zugabe von weiterem Eis untergemischt, wobei die  
Temperatur ebenfalls wenige Grade über Null gehalten wird. Vorzugsweise werden zu der Mischung jetzt noch Bal-  
laststoffe zugegeben und daruntergemischt. Die Mischung wird intensiv emulgiert, wobei die Temperatur auf etwa über  
10°C ansteigen gelassen wird. Gegen Ende des Emulgierprozesses wird die Mischung evakuiert, um Sauerstoff zu  
entfernen. Die Belüftung am Schluss erfolgt vorteilhaft mit Stickstoff. Die gesamte Dauer der Brätherstellung dauert in  
der Regel einige Minuten.

Abfüllung:

**[0037]** Das Brät wird zur Herstellung von Würsten in Naturdärme oder Kunstdärme gefüllt; zur Herstellung von  
Fleischkonserven, u.ä. können sonstige übliche Behältnisse aus Plastik, Metall (z.B. Dosen) verwendet werden.

Kochen/Räuchern (fakultativ) :

**[0038]** Sofern die gefüllten Brätprodukte nicht in rohem Zustand vertrieben werden die gefüllten Produkte in einer  
üblichen Rauch-Kochanlage geräuchert (goldgelbe Farbe) oder/und gegart (Kerntemperatur: >+70°C). Anschliessend  
wird in einem definierten Kühlmedium (Kaltwassertauchbecken, Intensivkühlanlage, Luftkühlung) auf eine Kerntem-  
peratur von typisch unter 4°C abgekühlt.

**[0039]** Im Falle von Fleischprodukten, bei denen das rohe Fleisch keine intensive Zerkleinerung und Mischung durch-  
läuft (z.B. Kochpökelwaren wie Schinken, Eisbein), kann die Zugabe der omega-3-Fettsäure und des oder der Vitamine  
durch Marinieren, Beizen oder vorteilhaft durch Injektion einer Lake, die diese Fettsäuren und die Vitamine enthält,  
mit anschliessender Massage des Fleisches erfolgen, so dass die omega-3-Fettsäure und die Vitamine mindestens  
teilweise in das Innere des Fleisches eindringt. Die Injektion einer Salzlake, die omega-3-Fettsäure und Vitamine ent-  
hält, ist die bevorzugte Zugabemethode im Falle von Schinken wie etwa Kochschinken.

**[0040]** Um einen allfälligen Verlust an omega-3-Fettsäure während des Herstellungsprozesse zu kompensieren kann  
die omega-3-Fettsäure auch in einem Überschuss (z.B. etwa das Vierfache) zugegeben werden.

**[0041]** In allen Fällen kann ein Schutz vor Luftzutritt durch Abpacken der erfindungsgemässen Fleischprodukte in  
gasdichte Verpackungen, z.B. Kunststofffolien, -beutel o.ä., vorzugsweise unter Vakuum, erreicht werden. Vorzugs-  
weise wird auch die mikrobielle Aktivität in den erfindungsgemässen Fleischprodukten verringert, z.B. durch Brühen,  
Sieden oder Pasteurisieren.

**[0042]** Die erfindungsgemässen Fleischprodukte sind auch nach mehrwöchiger Lagerung geschmacklich einwand-  
frei.

**[0043]** Die folgende Tabelle 1 gibt einen Überblick über typische Zusammensetzungen von einigen erfindungsgemäs-  
sen Fleischprodukten.

**Tabelle 1:** Typische Mengenanteile in einigen erfindungsgemäss bevorzugten Fleischprodukten in Gewichtsprozenten

	Fleisch	zus. tieri- sches Fett	Pflan- zenöl	omega-3- Fettsäu- re(n) <sup>1</sup>	Vitamine	Bal- last- stoffe	Mine- ral- stoffe	Wasser	Sal- ze	Weitere Zusätze
Brühwurst	30-60	10-30	10-20	0,125-0,5 (0,5-2,0)	0,1-0,3	0,5-3,0	1-2	15-30	1-2	0,5-2,0
Kochwurst	30-60	10-40	10-20	0,125-0,5 (0,5-2,0)	0,1-0,3	0,5-3,0	1-2	15-30	1-2	0,5-2,0
Rohwurst	50-80	10-30	--	0,125-0,5 (0,5-2,0)	0,1-0,3	0,5-3,0	1-2	--	2-4	1-3
Kochpökel- waren	95-99	--	--	0,125-0,5 (0,5-2,0)	0,1-0,3	0,5-3,0	1-2	0-20	1-2	3-6
Fleisch- Konserven	30-60	10-30	10-20	0,125-0,5 (0,5-2,0)	0,1-0,3	0,5-3,0	1-2	15-30	1-2	2-5

<sup>1</sup>In Klammern: ungefähr entsprechende Menge ROPUFA '30' n-3 Öl, bei einem Gehalt von ungefähr 25 Gewichtsprozenten an omega-3-Fettsäuren

[0044] Gegenstand der Erfindung sind auch Nahrungsmittel, die die erfindungsgemässen Fleischprodukte enthalten. Bei solchen Nahrungsmitteln kann es sich um Fertiggerichte handeln, die in einer Menge von typisch einer bis zwei Portionen abgepackt sind und zur Zubereitung nur ein Erwärmen, wahlweise unter Würzen, benötigen. Solche Fertigerichte können die erfindungsgemässen Fleischprodukte (z.B. ein Gulasch, Geschnetzeltes, Pfeffer) in Kombination mit vorgekochten Teigwaren, Reis, Kartoffeln, Gemüsen u.ä. enthalten.

[0045] Als erfindungsgemässe Nahrungsmittel gelten auch Lebensmittel, die ein erfindungsgemässes Fleischprodukt in einen Teig eingefüllt enthalten. Beispielsweise können das fleischhaltige Teigwaren wie Ravioli, Canelloni oder Wurstweggen, Schinkengipfeli, Vol-au-Vents o.ä. sein. Als Nahrungsmittel gelten auch Suppen oder Saucen, die ein erfindungsgemässes Fleischprodukt enthalten. Beispiele hierfür sind Fleischsuppen oder Sauce bolognaise.

[0046] Der Gehalt an Fleischprodukten kann in den erfindungsgemässen Nahrungsmitteln von etwa 5 bis etwa 70 Gewichtsprozenten gehen, wobei die Mengen vorteilhaft analog zu entsprechenden vorbekannten Nahrungsmitteln gewählt werden.

[0047] Die Erfindung wird nun durch die nachfolgenden Beispiele veranschaulicht. Diese sollen nur zur Illustration und nicht zur Einschränkung des Schutzzumfangs herangezogen werden.

#### BEISPIELE

[0048] Sofern nicht anders angegeben beziehen sich Prozente und Teile auf die Gewichte.

[0049] In den Beispielen wurden die omega-3-Fettsäure in Form des von der Firma Roche vertriebenen Öls "RO-PUFA '30' n-3 EPA Oil" (Produktcode: 0424676, stabilisiert mit  $\alpha$ -Tocopherol/Ascorbylpalmitat) eingesetzt. Dieses weist typisch unter anderem die folgende Zusammensetzung auf: EPA-Gehalt mindestens 15%, DHA-Gehalt mindestens 9%; das verwendete Lot-Nr. M811062 wies zum Zeitpunkt der Herstellung 17,6% DHA und 12,2% EPA auf. Es wurde eine Vitaminmischung (994 EU, H 30779) verwendet, die u.a. die folgende Zusammensetzung aufwies: Ascorbinsäure 56,2 Teile, Nicotinsäureamid 16,9 Teile, d,l-alpha-Tocopherolacetat 14,0 Teile, Calcium-D-panthothemat 6,2 Teile, Vitamin-B<sub>6</sub>-hydrochlorid 2,3 Teile, Vitamin B<sub>1</sub>-Nitrat 1,6 Teile, Vitamin B<sub>2</sub> 1,5 Teile, Vitamin B<sub>12</sub> 0,9 Teile. Diese Vitaminmischung ist mit Maltodextrin als Träger vermischt.

#### Beispiel 1: Brät

[0050] In einem Schneidmischer (Grämer&Grebe) wurden 140 kg Kalbs-Wurstfleisch und 50 kg Schweine-Wurstfleisch (auf eine Grösse von 3 mm vorgeschnebelt), 1 kg ROPUFA '30' n-3 Öl (enthält omega-3-Fettsäuren), 15 kg Eis, 9 kg Kochsalz (jodhaltig), 1 kg Vitaminmischung (H 30779) und 10 kg Gewürze vorgelegt. Bei Stufe II für das Schneidmesser und die Rührschüssel wurden 60 kg Schweine-Kinnbackenspeck und 60 kg Schweine-Wurstspeck (auf eine Grösse von 3 mm vorgeschnebelt) bei 6°C zugegeben und kurz gemischt. Bei einer Temperatur von 11°C wurden zusätzliche 80 kg Eis zugegeben., worauf auf Stufe III für das Schneidmesser und Stufe I für die Rührschüssel während einigen Minuten emulgiert wurde. Während dieser Zeit sank die Temperatur zunächst auf 6°C (zu diesem Zeitpunkt wurde der Schneidmischer evakuiert) und stieg gegen Schluss wieder auf etwa 12 bis 15°C. wurde. Bei Erreichen von etwa 9°C wurde der Schneidmischer mit Stickstoff belüftet. Das Brät wurde bis zum Auftreten einer goldgelben Rauchfarbe geräuchert und anschliessend gekocht (Kerntemperatur am Schluss 70°C oder höher). Das fertige Brät wurde auf 4°C abgekühlt und verpackt.

#### Beispiel 2: Kochschinken

[0051] Aus 100 kg Wasser, 20 kg Nitritpökelsalz, 9 kg ROPUFA '30' n-3 Öl (enthält omega-3-Fettsäure), 2,5 kg Vitaminmischung (H 30779) und 4 kg Gewürzen und Hilfsstoffen wurde in einem Lakemischer durch Dispergierung eine Salzlake hergestellt. 15 kg dieser Lake wurden 100 kg Rohfleisch (Vorder- oder Hinterschinken vom Schwein) mittels eines Pökelinjektors eingespritzt und die Lake durch Intervallmassage im Schinken verteilt. Der Schinken wurde eingeformt und auf eine Kerntemperatur grösser als 68°C gekocht. Nach Auskühlen bei 3°C und Anräuchern wurde der Schinken in Folie abgepackt und einer Nachpasteurisation unterzogen.

#### Beispiel 3: Bratwurst

[0052] Das Brät wurde ähnlich wie in Beispiel 1 hergestellt, mit der folgenden Rezeptur:

# EP 1 048 227 A1

	Menge (kg)	Anteil (%)	Bestandteile (%)		
			Wasser	Fett	Eiweiss
KALBWURSTFLEISCH	140	30,50	73,00	8,00	19,00
SCHWEINWURSTFLEISCH	50	10,89	64,23	14,46	17,71
KALBSKOPF GEBLITZT	40	8,71	76,80	6,00	15,80
SCHWEIN-KINNBACKENSPECK	65	14,16	35,30	54,10	9,70
SCHWEINWURSTSPECK	60	13,07	23,00	69,62	7,00
EIS	80	17,43	100,00	0,00	0,00
GEWÜRZE / HILFSSTOFFE	10	2,18	10,00	5,00	0,00
KOCHSALZ JODHALTIG	9	1,96	5,00	0,00	0,00
VITAMINMISCHUNG (994 EU) H30779	1	0,22	0,00	0,00	0,00
ROPUFA '30'n-3 DHA Oil	4	0,87	0,00	100,00	0,00

**[0053]** Das erhaltene Brät wurde in Naturdärme abgefüllt, und die erhaltenen Würste gegart.

Beispiel 4: Wiener Würstchen

**[0054]** Das Brät wurde ähnlich wie in Beispiel 1 hergestellt, mit der folgenden Rezeptur:

	Menge (kg)	Anteil (%)	Bestandteile (%)		
			Wasser	Fett	Eiweiss
RINDSWURSTFLEISCH GESALZEN	90	22,11	67,69	8,91	19,39
SCHWEINWURSTFLEISCH GESALZEN	90	22,11	64,23	14,46	17,71
SCHWEIN-KINNBACKENSPECK GESALZEN	60	14,74	35,30	54,10	9,70
SCHWEINWURSTSPECK GESALZEN	60	14,74	23,56	68,94	7,05
SCHWARTENBLOCK GEBLITZT	20	4,91	69,86	12,46	14,90
DEFEKTE WURSTWAREN	10	2,46	62,00	20,00	15,00
EIS	68	16,70	100,00	0,00	0,00
GEWÜRZE / HILFSSTOFFE	4,1	1,01	10,00	5,00	0,00
VITAMINMISCHUNG (994 EU) H30779	1	0,25	0,00	0,00	0,00
ROPUFA '30'n-3 DHA Oil	4	0,98	0,00	100,00	0,00

Beispiel 5: Cervelat

**[0055]** Das Brät wurde ähnlich wie in Beispiel 1 hergestellt, mit der folgenden Rezeptur:

	Menge (kg)	Anteil (%)	Bestandteile (%)		
			Wasser	Fett	Eiweiss
RINDSWURSTFLEISCH GESALZEN	80	20,00	73,00	8,00	19,00
SCHWEINWURSTFLEISCH GESALZEN	85	21,25	64,23	14,46	17,71
SCHWEINBLASSEN GESALZEN	30	7,50	76,80	6,00	15,80
SCHWEINWURSTSPECK GESALZEN	90	22,50	35,30	54,10	9,70
SCHWARTENBLOCK GEBLITZT	25	6,25	23,00	69,62	7,00



## EP 1 048 227 A1

(fortgesetzt)

5

	Menge (kg)	Anteil (%)	Bestandteile (%)		
			Wasser	Fett	Eiweiss
EIS	75	18,75	100,00	0,00	0,00
GEWÜRZE / HILFSSTOFFE	9,940	2,49	10,00	5,00	0,00
VITAMINMISCHUNG (994 EU) H30779	1	0,25	5,00	0,00	0,00
ROPUFA '30'n-3 DHA Oil	4	1,00	0,00	0,00	0,00

10

[0056] Das erhaltene Brät wurde in Kunstdärme abgefüllt und die erhaltenen Würste geräuchert und gekocht.

15

Beispiel 7: Lyoner Wurst

[0057] Das Brät wurde ähnlich wie in Beispiel 1 hergestellt, mit der folgenden Rezeptur:

20

	Menge (kg)	Anteil (%)	Bestandteile (%)		
			Wasser	Fett	Eiweiss
RINDSWURSTFLEISCH GESALZEN	80	20,00	73,00	8,00	19,00
SCHWEINSWURSTFLEISCH GESALZEN	85	21,25	64,23	14,46	17,71
SCHWEINBLASSEN GESALZEN	30	7,50	76,80	6,00	15,80
SCHWEINWURSTSPECK GESALZEN	90	22,50	35,30	54,10	9,70
SCHWARTENBLOCK GEBLITZT	25	6,25	23,00	69,62	7,00
EIS	75	18,75	100,00	0,00	0,00
GEWÜRZE / HILFSSTOFFE	9,940	2,49	10,00	5,00	0,00
VITAMINMISCHUNG (994 EU) H30779	1	0,25	5,00	0,00	0,00
ROPUFA '30'n-3 DHA Oil	4	1,00	0,00	0,00	0,00

25

30

35

[0058] Das erhaltene Brät wurde in Kunstdärme abgefüllt, und die erhaltenen Würste geräuchert.

### Patentansprüche

40

1. Für den Verzehr geeignete, Fleisch enthaltende Fleischprodukte dadurch gekennzeichnet, dass sie

a) einen Gesamtgehalt an einer omega-3-Fettsäure aufweisen, der höher ist als der von dem Fleisch selber stammende Gehalt an dieser omega-3-Fettsäure, und

45

b) eines oder mehrere zusätzliche lebensmittelrechtlich zugelassene Vitamine aufweisen.

2. Fleischprodukte nach Anspruch 1 dadurch gekennzeichnet, dass die Differenz zwischen Gesamtgehalt der omega-3-Fettsäure und vom Fleisch selber stammendem Gehalt der omega-3-Fettsäure mindestens 0,1 Gewichtsprozent des Fleischproduktes beträgt.

50

3. Fleischprodukte nach Anspruch 1 oder 2 dadurch gekennzeichnet, dass die omega-3-Fettsäure die all-cis-Eicosa-5,8,11,14,17-pentaensäure oder die all-cis-Docosa-4,7,10,-13,16,19-hexaensäure ist.

4. Fleischprodukte nach einem der Ansprüche 1 bis 3 dadurch gekennzeichnet, dass das oder die lebensmittelrechtlich zugelassenen Vitamine aus Vitamin B<sub>1</sub>, Vitamin B<sub>2</sub>, Vitamin B<sub>6</sub>, Vitamin B<sub>12</sub>, Folsäure, Niacin, Biotin und Pantothersäure ausgewählt sind.

55

5. Fleischprodukte nach einem Ansprüche 1 bis 4 dadurch gekennzeichnet, dass das oder die Vitamine in Mengen

## EP 1 048 227 A1

von 0,1 bis 0,3 Gewichtsprozenten bezogen auf das Fleischprodukt vorhanden sind.

6. Fleischprodukte nach einem der Ansprüche 1 bis 5, in Form einer Wurst oder eines Brätes.

5 7. Fleischprodukte nach einem der Ansprüche 1 bis 6, in Form eines Kochschinkens.

8. Fleischprodukte nach einem der Ansprüche 1 bis 7 dadurch gekennzeichnet, dass sie ein Antioxidans enthalten.

10 9. Fleischprodukte nach Anspruch 8 dadurch gekennzeichnet, dass das Antioxidans aus alpha-Tocopherol, Ascorbinsäure, den Estern der Ascorbinsäure und Mischungen daraus ausgewählt ist.

10. Fleischprodukte nach Anspruch 8 oder 9 dadurch gekennzeichnet, dass das Antioxidans in einer Menge von 0,1 bis 2 Gewichtsprozenten bezogen auf die Gesamtmenge der omega-3-Fettsäuren vorhanden ist.

15 11. Fleischprodukte nach einem der Ansprüche 1 bis 10 dadurch gekennzeichnet, dass sie zusätzliche Ballaststoffe aufweisen.

12. Fleischprodukte nach Anspruch 11, wobei die Ballaststoffe aus Oligofruktose und Inulin ausgewählt sind.

20 13. Fleischprodukte nach Anspruch 11 oder 12 dadurch gekennzeichnet, dass die Menge der Ballaststoffe 0,5 bis 3 Gewichtsprocente bezogen auf das Fleischprodukt beträgt.

25 14. Fleischprodukte nach einem der Ansprüche 1 bis 13 dadurch gekennzeichnet, dass sie 600 bis 1000 mg Calcium, 200 bis 400 mg Magnesium, 10 bis 20 mg Eisen, 10 bis 20 mg Zink und 0,1 bis 0,2 mg Jod pro 100 g Fleischprodukt aufweisen.

15. Nahrungsmittel enthaltend ein Fleischprodukt nach Anspruch 1.

30 16. Verwendung einer Kombination von omega-3-Fettsäure und lebensmittelrechtlich zugelassenem Vitamin als Zusatzstoff in den Fleischprodukten nach einem der Ansprüche 1 bis 14.

35

40

45

50

55



Europäisches  
Patentamt

# EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung  
EP 00 81 0059

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int.Cl.7)
X	EP 0 659 347 A (SAN EI GEN FFI INC) 28. Juni 1995 (1995-06-28)  * Seite 5, Zeile 48 - Seite 6, Zeile 11; Ansprüche 1-17 *	1-3, 6-10,15, 16	A23L1/314 A23L1/317 A23L1/318
X	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 095, no. 001, 28. Februar 1995 (1995-02-28) & JP 06 292534 A (KANAGAWA KAGAKU KENKYUSHO:KK;OTHERS: 01), 21. Oktober 1994 (1994-10-21) * Zusammenfassung *	1-3,6,7, 15,16	
X	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 096, no. 012, 26. Dezember 1996 (1996-12-26) & JP 08 196237 A (ASAHI CHEM IND CO LTD), 6. August 1996 (1996-08-06) * Zusammenfassung *	1,3,15, 16	
A	KILGORE L T ET AL: "Fortification of hamburger with calcium, vitamin A, and ascorbic acid." JOURNAL OF THE AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION, Bd. 71, Nr. 2, 1977, Seiten 135-139, XP002113273 Dep. of Home Economics, Mississippi St. Univ., Mississippi, USA * Seite 135-136 *	1,4,5, 8-10	RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (Int.Cl.7) A23L
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort <b>DEN HAAG</b>		Abschlußdatum der Recherche <b>10. August 2000</b>	Prüfer <b>De Jong, E</b>
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE  X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : nichtschriftliche Offenbarung P : Zwischenliteratur		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentedokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument  & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	

EPO FORM 1503 (03.82) (P44/G03)



Europäisches  
Patentamt

# EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung  
EP 00 81 0059

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int.Cl.7)
A	BUCKENHUESKES H J: "Functions of sugars in meat processing." FLEISCHWIRTSCHAFT, XP002113274 12) 1271-1275 1998 Gewuerzmueller GmbH, Klagenfurter Str. 1-3, D-70469 Stuttgart, Germany * Seite 1274-75 *	11-13	
A	DE 197 03 252 A (THON EDWIN HUBERT ;PRIES WOLFGANG HEINZ RICHARD P (DE)) 14. Mai 1998 (1998-05-14) * Seite 3 *	15	
D,A	K. SCHMIDT: "Omega-3-Fettsäuren" VITAMINSPUR, Nr. 13, 1998, Seite 58-64 XP002113275 * das ganze Dokument *	1-16	
			RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (Int.Cl.7)
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort <b>DEN HAAG</b>		Abschlußdatum der Recherche <b>10. August 2000</b>	Prüfer <b>De Jong, E</b>
<p>KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE</p> <p>X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet  Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer  anderen Veröffentlichung derselben Kategorie  A : technologischer Hintergrund  O : mündliche Offenbarung  P : Zwischenliteratur</p> <p>T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze  E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder  nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist  D : in der Anmeldung angeführtes Dokument  L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument</p> <p>&amp; : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes  Dokument</p>			

EPC FORM 1503 03.82 (P04C03)

**ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT  
 ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.**

EP 00 81 0059

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben.

Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am  
 Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

10-08-2000

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
EP 0659347 A	28-06-1995	CA 2138621 A	21-06-1995
		CN 1109712 A	11-10-1995
		JP 7227227 A	29-08-1995
		SG 47937 A	17-04-1998
JP 06292534 A	21-10-1994	KEINE	
JP 08196237 A	06-08-1996	KEINE	
DE 19703252 A	14-05-1998	KEINE	

EPO FORM P0461

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang: siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82